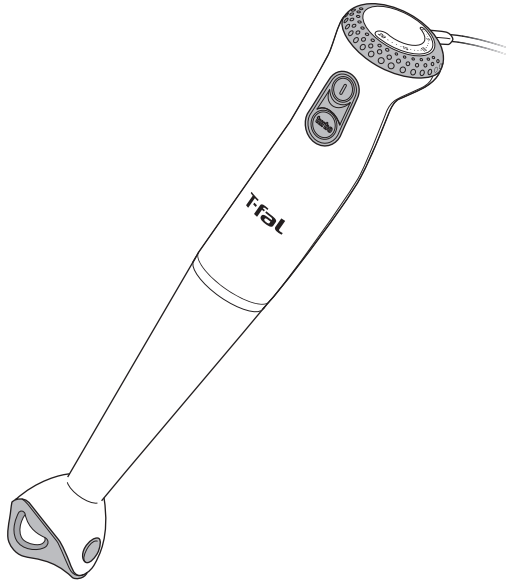
取扱説明書

T-fal

Click&mix plus

クリック アンド ミックス プラス



はじめに

安全上のご注意 …… 2
使用上のご注意 …… 4
各部の名称 …… 5

使い方

基本的な使い方 …… 6
アタッチメントの選び方 …… 10

その他

お手入れの方法 …… 14
故障かなと思ったら …… 15
製品仕様 …… 16

- お買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
- 正しく安全にお使いいただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
- 読み終わったあとは、いつでも見られる場所に保管してください。

安全上のご注意

ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は、いつでも見られるところに必ず保管してください。

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、お使いいただく方やほかの人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。

誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重大な内容ですので、必ず守ってください。

- 本製品は家庭用です。業務用または一般家庭以外での使用や取扱説明書の指示に反する使用について、弊社は一切の製造責任と保証の責任を負いかねます。
- 電源コードが破損している場合、けがをする恐れがありますので、弊社お客様相談センターにご連絡ください。

絵表示の例

⃠ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中や近傍に具体的な禁止内容 (左図の場合は分解禁止) が表記されています。

● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容 (左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く) が表記されています。

⚠ 警告 誤った取り扱いをしたときに、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。

電源・電源コード

定格 15A・交流 100V のコンセントを単独で使用する

指示

他の機器と併用すると、発熱による火災や故障の原因になります。

- 延長コードも定格 15A のものを単独でお使いください。

使用中、電源プラグ／電源コードが異常に熱くなるときは、ただちに使用を中止する

指示

そのまま使うと、ショートや発火するおそれがあります。弊社修理センターまでご相談ください。

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

禁止

感電の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

指示

差し込みが十分でない場合、感電・発熱による火災の原因になります。

- 傷んだ電源プラグ・ゆるんだコンセントは使わないでください。

電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く

指示

電源プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

- 電源プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。

タコ足配線はしない

禁止

火災の原因になります。

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない

傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、ひっぱったり、重い物を載せたり、束ねたりしないでください。傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。

お取り扱い

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造しない

発火したり、異常作動をしてけがをするおそれがあります。

本体を水につけたり、浸したりしない

ショート・感電の恐れがあります。

子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

やけど・感電・けがをするおそれがあります。

⚠ 注意 誤った取り扱いをしたときに、人が損害を負う可能性及び物的損害が想定される内容です。

電源・電源コード

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

けがをしたり、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

お手入れするときや、本体とアタッチメントの着脱時は、必ず電源プラグをコンセントから抜く

感電やけがをするおそれがあります。

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

感電やショートして発火するおそれがあります。

お取り扱い

不安定な場所や、すべりやすい物の上、水しぶきがかかる場所で使わない

製品が落下して故障したり、けがをするおそれがあります。

調理以外の目的に使用しない

けがをするおそれがあります。

アタッチメントの刃は鋭利なので、刃に直接手を触れない

けがをするおそれがあります。

調理に適したアタッチメントを正しくセットする

けがをするおそれがあります。

安全上のご注意（続き）

禁止

定格時間以上連続作動させない

モーターが過熱し、故障の原因になります。
製品にはモーター保護装置がついており、モーターに負担がかかると保護装置が働き運転が止まりますが、故障ではありません。運転が止まった場合は、モーターが冷めるまで 20 分ほど待ってから使用してください。

指示

加熱調理中のなべに直接入れて使用する場合は、必ず火を止めてから使用する

また、刃が液面から出ないように注意する

回転している刃が液面より上に出ると、熱い材料が飛び散ってやけどをするおそれがあります。

禁止

ストーブやガスコンロなど熱源のそばで使わない

製品のプラスチック部分が熱で破損することがあります。

禁止

製品を落としたり、強い衝撃を与えたりしない

けがをしたり、故障の原因になります。

禁止

アタッチメントの回転が止まるまでは、アタッチメントを液面（材料）から上に持ち上げない

材料が飛び散るおそれがあります。

指示

加熱調理中のなべのふちなどに製品が触れないようにする

製品が熱により破損するおそれがあります。

禁止

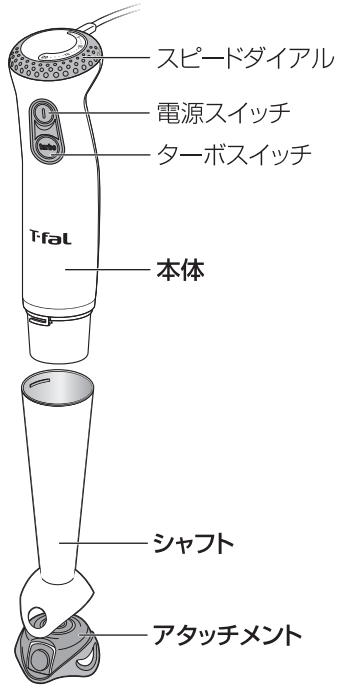
付属のアタッチメント以外は使用しない

けがをしたり、故障の原因になります。

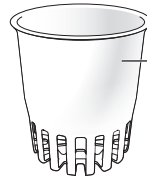
使用上のご注意

- 本製品は必ず屋内で使用してください。
- 本製品は一般家庭用です。

各部の名称

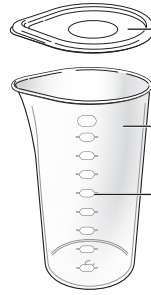


※ きざむ（みじん切りなど）、挽く（コーヒー豆など）機能はありません。



クラッシュフィルター

※ 氷を砕くときなど、クッキングカップにセットして使用します。



ふた

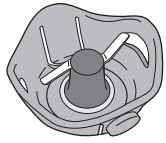
クッキングカップ（800ml）

容量目盛（cl）

※ 目盛りは cl で表記されています。
1cl=10ml です。

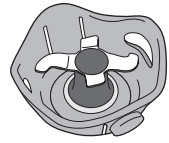
各アタッチメントの機能

アタッチメントはプラスチック製で容器やなべの内側に傷がつきにくいプロテクト構造です。



緑 ブレンダー

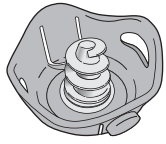
やわらかい食材、液体などを混ぜる、つぶす。



赤 ミンサー

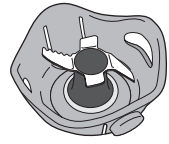
生の肉や魚、水分の少ない食材をつぶす。

※ 生の肉をつぶす場合は、10 秒以上連続で使用しないでください。モーターに負担がかかり故障の原因になります。



黄 ウィスク

生クリームや卵白などを泡立てる。



青 アイスクラッシャー

氷を細かく砕く。凍った材料など固い食材を砕く、つぶす。

※ 市販の氷は使用しないでください。アタッチメントの刃にあたりにくく、うまく砕くことができません。

※ 3cm 角以下の製氷機で作った氷を使用してください。

基本的な使い方

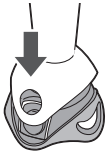
※ はじめてお使いになるときは、14 ページの「お手入れの方法」を参考にして、シャフト、アタッチメント、クッキングカップ、ふた、クラッシュフィルターを洗剤で洗い、乾かします。食器洗い機はご使用になれません。

1 アタッチメントをシャフトの先端に取り付けます。

注意　アタッチメントの刃は非常に鋭利ですので、直接手で触れないでください。

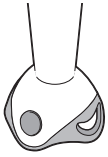
① アタッチメントを清潔で平らなところに置きます。

② アタッチメントの突起とシャフトの穴の位置を合わせて、シャフトをアタッチメントの上から垂直にカチッと鳴るようにセットします。



③ アタッチメントの突起がシャフトの穴にきちんとはまっていることを確認してください。

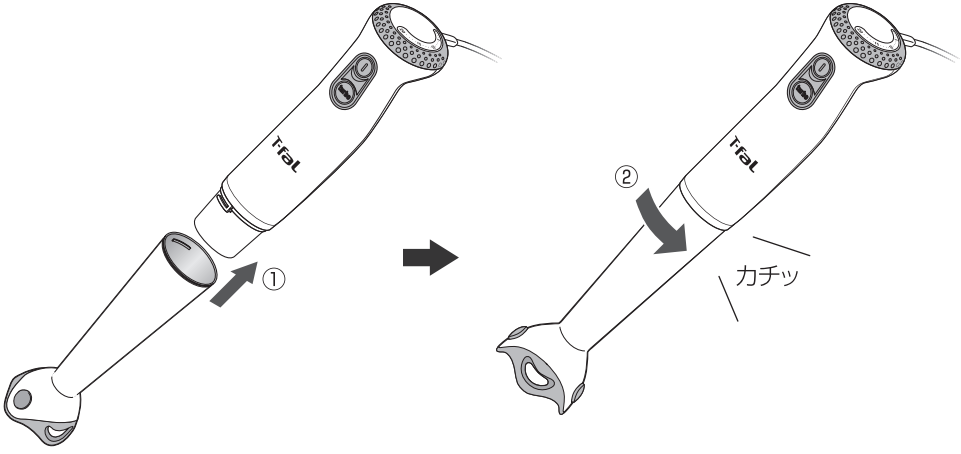
※ アタッチメントがシャフトから浮いた状態のまま作動させると、シャフトやアタッチメントが破損することがあります。



2 ① シャフトを本体に差し込みます。 ② 矢印の方向にカチッと音がするまで回して固定します。

※ 必ず電源プラグをコンセントからはずした状態でおこなってください。

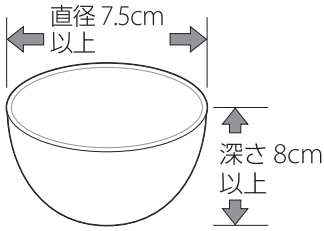
※ 緩まないよう、確実にセットしてください。



3 材料を付属のクッキングカップなどの容器に入れます。

使用する材料の量によって適切な容器を選んでください。（詳細は 10 ～ 13 ページ）

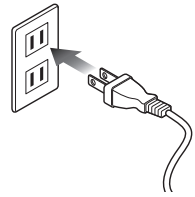
適切な容器



- ジュースやマヨネーズには付属のクッキングカップが便利です。
- ポタージュスープなどを作る際には、なべの中で、直接つぶすことができます。
- 肉や魚をつぶす場合や、生地を混ぜる場合には口径の広いボール状の容器が適しています。
- 生クリームや卵白の泡立てには、ボール状の容器が適しています。

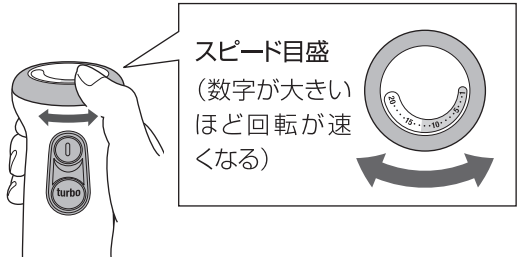
- 材料の量が容器の 2/3 以上にならないようにしてください。かさが増えてあふれることがあります。
- 最低でもアタッチメントがかぶる位の材料を使用してください。分量が少なすぎると、材料がアタッチメントにあたらず、作業できないことがあります。
- 付属のクッキングカップを使用するときは、500ml 以上の材料を入れないでください。また、最低 200ml 以上材料を入れてください。
- 分量が少ない場合は、容器を傾け、アタッチメントが材料にかぶるようにします。

4 電源プラグをコンセントに差し込みます。



5 スピード目盛りをお好みのスピードに合わせます。

1 から 20 までの間で、回転スピードを調節することができます。
図のように親指でダイアルを回してスピード目盛をお好みのスピードに合わせます。



基本的な使い方（続き）

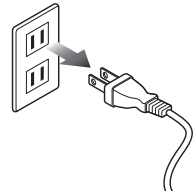
6 材料にアタッチメントをあて、電源ボタンを押して作動させます。

- 電源ボタンあるいはターボボタンを押すと作動します。
  安全のため、電源ボタンあるいはターボボタンを押している間だけ作動します。
- ターボボタンを押すと、スピードダイアルで設定するより速い回転で作動させることができます。
  瞬間的に回転数を上げたいときなどに使用します。

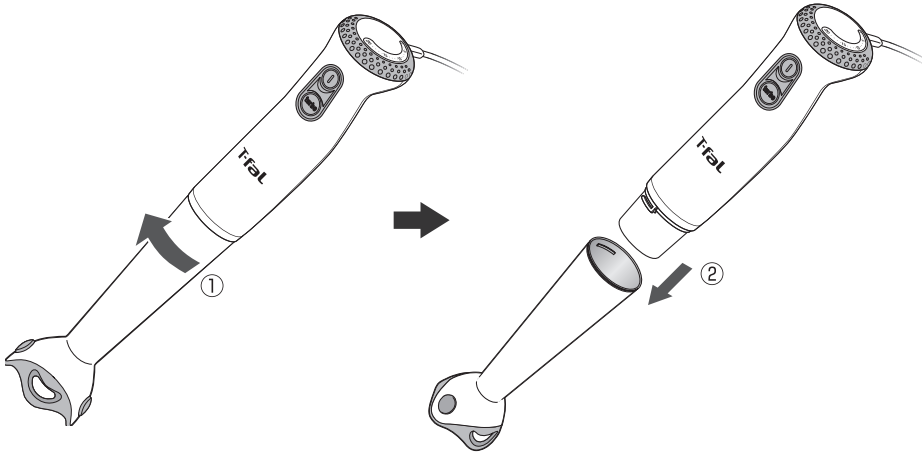
注意

- アタッチメントの刃は非常に鋭利ですので、直接手で触れないでください。
- 刃の回転が止まるまでは、アタッチメントを液面（材料）から上に持ち上げないでください。材料が飛び散るおそれがあります。
- 調理中に動作が止まる場合は、電源プラグをコンセントから抜き、刃に材料が詰まっていないか確認してください。材料が詰まっている場合は、取り除いてください。
- 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 容器が空の状態で製品を作動させないでください。
- 定格時間以上連続で作動させないでください。定格時間を超えて使用し、モーターが熱くなった場合は、スイッチを切って20分ほど待ち、モーターが冷めてから使用してください。
- 加熱中のなべの中に入れて使用する場合は、必ず火を止めてからアタッチメントを入れてください。材料が飛び散り、やけどをする原因となります。
- ネギやセロリなどの繊維質が多い材料を調理するときは、こまめにアタッチメントを洗浄してください。洗浄するときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてアタッチメントを取りはずしてください。

7 調理が終わったら、電源プラグをコンセントから抜きます。

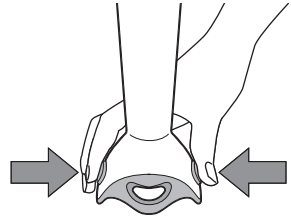


8 ①シャフトを矢印の方向に回します。
②本体から取りはずします。



9 アタッチメントを本体から取りはずします。

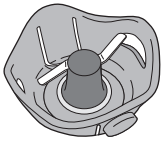
アタッチメントの突起部を同時に押すと本体から
取りはずすことができます。

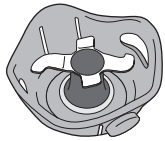


注意

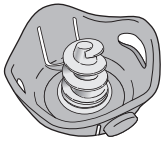
- アタッチメントの刃は非常に鋭利ですので、直接手で触れないでください。
- 高い位置でアタッチメントをはずさないでください。落下による破損の原因、またはけがの原因になります。
- アタッチメント着脱の際は、必ず電源プラグをコンセントからはずしてください。

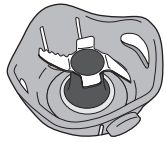
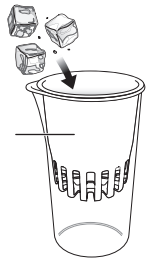
アタッチメントの選び方

使用する アタッチメント	**緑** ブレンダー 
向いている レシピ	やわらかい食材・液体を混ぜたりつぶしたりするレシピ
レシピ例	● ポタージュスープ　● 水分を加えて作るジュース ● マヨネーズ　● ドレッシングなど
適切な容器	● 付属のクッキングカップ ※ ポタージュスープはなべも使用可
基本下準備	野菜や果物は 3cm 角程度に切る。火が通りにくい野菜の場合は、5mm 程度の厚さに切っておく。
注意点	液体の中で使用するときは、アタッチメントが液面より下に入った状態で電源ボタンを押し、作業する（液体の飛び散りを防ぐため）。
操作のコツ	● 野菜や果物は丸ごとのままや小さく切り過ぎると、アタッチメントの刃が材料にあたりにくく、効率良くつぶすことができないので、3cm 角程度に切っておく。 ● つぶし残しがないよう、まんべんなくアタッチメントを材料にあててつぶす。
ヒント	ゴボウやセロリなど繊維の多い野菜は、アタッチメントのミンサーを使用すると、よりなめらかに仕上がる。

<table>
<tr><td>使用する
アタッチメント</td><td>赤 ミンサー  </td></tr>
<tr><td>向いている
レシピ</td><td>生の肉や魚、水分の少ない食材をつぶすレシピ</td></tr>
<tr><td>レシピ例</td><td>● 牛・豚・鶏のひき肉　● イカ・海老などのすり身
● ディップ　● 離乳食・介護食など</td></tr>
<tr><td>適切な容器</td><td>● ボール
● 付属のクッキングカップ</td></tr>
<tr><td>基本下準備</td><td>材料は 2cm 角程度に切り、以下を取り除いておく。
<table><tr><td>肉</td><td>骨・すじ・皮</td><td>イカ</td><td>内臓・皮・軟骨</td></tr><tr><td>海老</td><td>殻</td><td>魚</td><td>頭・小骨・皮</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>注意点</td><td>ミンサーは 30 秒以上（生の肉をつぶすときは、10 秒以上）連続で使用しない。</td></tr>
<tr><td>操作のコツ</td><td>● 材料にアタッチメントを密着させた状態で電源ボタンを押し、作動させる。アタッチメントを材料から離すときは、電源ボタンから指を離して運転を止めてから、アタッチメントを離す。
● かたい生の肉をつぶす際には、アタッチメントを肉に近づけ、あてる直前にスイッチを入れると負担がかかりにくい。
● 材料の表面を軽く叩くように本体を上下に細かく動かしながらつぶす。
● 肉や魚は途中で混ぜて、つぶし残しのないよう、まんべんなく食材にアタッチメントをあててつぶす。
● 付属のクッキングカップを使用して生の肉をつぶす際は、少量ずつ（30g 程度）入れ、ターボボタンを押して、5 秒程度ごとにつぶれ具合を確認しながらつぶす。</td></tr>
<tr><td>ヒント</td><td>アタッチメントの中に食材が絡みついたときは、ヘラなどで取り除く。</td></tr>
</table>

アタッチメントの選び方（続き）

使用する アタッチメント	黄 ウィスク 
向いている レシピ	泡立てるレシピ
レシピ例	● 生クリーム ● メレンゲなど
適切な容器	ボール
基本下準備	● 生クリームは乳脂肪分が高いもの（35% 以上）を使用する。 ● 植物性脂肪分が入ったものは定格時間内に泡立たないことがある。 ● 乳化剤、安定剤等が含まれる製品は泡立たないことがある。 ● 生クリーム、卵白は冷やしておく。
注意点	アタッチメントが液面より下に入った状態で電源ボタンを押し、作業する。
操作のコツ	● 空気を取り込んで大きな泡が立つようにゆっくりと円を描きながら本体を上下に動かす。 ● 卵白は卵 2 個分が適量。1 個分だと少なすぎ、アタッチメントがあたらず泡立ちにくく、多すぎると泡立つまでに時間がかかる。 ● スポンジケーキを作るためなどの固い卵白（10 分立て）の泡立てはできない。 ● 生クリームは泡立てすぎると分離するので、加減を見ながら泡立てる。
ヒント	生クリームを泡立てるときは、ボールを冷やしておくとうまく仕上がる。

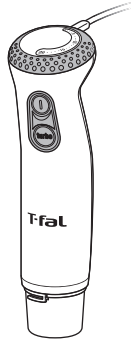
使用する アタッチメント	青 アイスクラッシャー 
向いている レシピ	固い食材を砕く、つぶすレシピ
レシピ例	● クラッシュアイス　● かき氷 ● スムージー
適切な容器	付属のクッキングカップ
基本下準備	● 製氷器などで作った 3cm 角以下の氷を使用する。 ● 凍った食材は 1.5cm 程度に切っておく
注意点	● 液体の中で使用するときは、アタッチメントが液面に入った状態で電源ボタンを押し、作業する。（液体の飛び散りを防ぐため） ● 氷を砕く際、氷のかけらが飛び散りやすいので、注意する。 ● 市販の氷は使用しない。アタッチメントの刃にあたりにくく、うまく砕けない。
操作のコツ	● 氷やクルミなどを砕くときは、クッキングカップにクラッシュフィルターをセットし、その中に材料を入れる。  ● 氷を砕くときは、電源ボタンを押して作動させてから氷にアタッチメントをあてる。 ● でき上がったクラッシュアイスをさらに砕くと、かき氷のような細かい氷になる。
ヒント	凍った食材をつぶす際は、少量ずつのほうが効率良くつぶせる。

お手入れの方法

注意
- お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
- シンナー、ベンジン、研磨剤が入ったスポンジ、ステンレスたわしなどは使用しないでください。
- 食器洗い機には使用できません。

本体

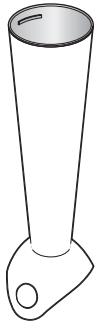
水洗いせずに湿った布で拭いてください。



注意
本体は絶対に水につけないでください。故障の原因になります。

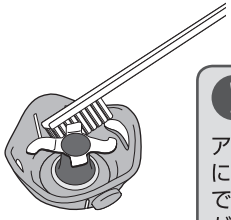
シャフト

スポンジやブラシなどに食器用洗剤をつけ、使用後毎回洗ってください。



アタッチメント

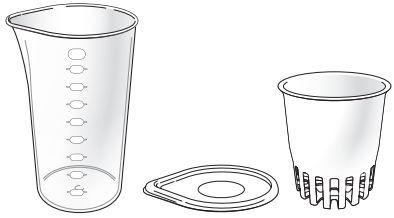
シャフトからはずし、スポンジやブラシなどに食器用洗剤をつけ、使用後毎回洗ってください。



注意
アタッチメントの刃は非常に鋭利ですので、直接手で触れないでください。けがをすることがあります。

クッキングカップ、ふた、クラッシュフィルター

スポンジやブラシなどに食器用洗剤をつけ、使用後毎回洗ってください。



ヒント
にんじん、オレンジなどによって製品に色がついて落ちにくい場合は、食用油をつけた布で拭いてから、通常通り洗ってください。長期間の使用によって色が染み付く場合がありますが、製品の動作には影響ありません。

故障かなと思ったら

こんなとき	対処のしかた
スイッチが入らない	● コンセントに電源プラグが差し込まれているか確認してください。 ● 刃に材料が詰まっている場合は、取り除いてください。取り除くときは必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
本体が熱い	定格時間（10 分）を超えて長時間使用すると、モーターが過熱し、本体が熱くなることがあります。 本体が熱くなった場合には、スイッチを切り、モーターが冷めるまで 20 分ほど待ってから再度使用してください。また、定格時間を超えて使用しないでください。
使用中に運転が止まる	製品にはモーター保護装置がついており、モーターに負担がかかると保護装置が働き運転が止まりますが、故障ではありません。 運転が止まった場合は、モーターが冷めるまで 20 分ほど待ってから使用してください。
思ったように仕上がらない	● 適切なアタッチメントを使用しているか確認してください。 ● 分量が多すぎたり少なすぎたりしないか確認してください。 ● 材料を適切な大きさに切っているか確認してください。

製品仕様

定格電圧	100V
定格消費電力	400W
定格周波数	50/60Hz
回転数	13000 回 / 分（ブレンダー使用の場合）
連続使用時間（定格時間）	10 分 ※ただしミンサーで生の肉をつぶす場合は 10 秒
サイズ（幅×奥行×高さ）	68 × 68 × 400mm（本体+シャフト）
本体質量（本体 + シャフト）	約 820g
コードの長さ	約 1.6m

※ 仕様・デザイン・価格等は変更になることがあります。ご了承ください。

※ 本製品は日本国内のみで使用できます。

※ 本製品はフランス製です。

愛情点検	●長年ご使用のスティックミキサーの点検を!

こんな症状はありませんか	● 電源プラグ·電源コードが異常に熱くなる。 ● 電源コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。 ● 使用中に異常な音がする。 ● その他の異常·故障がある。

▼

ご使用中止	事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜き、必ずグループセブジャパン修理センターに点検·修理をご相談ください。

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒141-0022 東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミューズビル
修理センター：〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1
羽田クロノゲート 7 階 YMM 内

お客様相談センター
ナビダイヤル® **0570-077772**
受付時間：9:00～18:00(土·日·祝日·弊社休業日を除く)

部品注文センター
修理センター
ナビダイヤル® **0570-086072**
受付時間：9:00～18:00(土·日·祝日·弊社休業日を除く)

※ 全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。
※ 商品により部品としての取り扱いのないものがございます。

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒141-0022 東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミューズビル
修理センター：〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1
羽田クロノゲート 7 階 YMM 内

お客様相談センター
ナビダイヤル® 0570-077772
受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

部品注文センター
修理センター
ナビダイヤル® 0570-086072
受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

※ 全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。
※ 商品により部品としての取り扱いのないものがございます。